# Menu Avril 2024

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Semaine Du 1 au 05 AVRIL | FERIÉ | Salade verte<br>Œuf florentin<br>Epinard<br>Fromage<br>Fruit | Carottes râpées<br>Brandade de morue<br>Fromage de chèvre<br>Fruit de saison | Radis et beurre demi-sel<br>Chipolatas<br>Poêlée de légumes<br>Yaourt fermier |
| Semaine Du 8 au 12 AVRIL | Salade verte<br>dès de gruyère<br>Nuggets plein filet poulet<br>Frites<br>Ketchup maison<br>yaourt | Tartine de sardinade<br>Jambon blanc<br>Purée p.de terre/carottes<br>Fromage<br>Fruit de saison | Salade de lentilles<br>Lasagne aux legumes<br>Fromage de chèvre<br>Fromage blanc<br>Quartier de fruit 1er service<br>Amande 2 eme service | Salade de riz<br>Poisson du jour<br>Mousseline de fenouil<br>Ebly<br>Fruit de saison |
| Semaine Du 15 au 19 AVRIL | Concombre en vinaigrette<br>Spagetti carbonara<br>Grana panado<br>Compote sans sucre ajouté | Betterave<br>Poisson meunière<br>H. vert ail / persil<br>Fromage<br>Cookies flocon d'avoine /pepite choco | Rosette et cornichon<br>Moussaka de bœuf<br>Fromage<br>Fruit | Radis et beurre demi-sel<br>Gnocchi de potimarron à la crème<br>Fromage<br>Yaourt fermier |

CERTIFICAT
DE VALIDATION
DES MENUS

Ceci certifie que
Faustine LACAZE ,
Diététicienne-Nutritionniste
A validé les menus de la cantine de l'école de la combe aux
TAILLADES
Pour la période du 8 Avril 2024 au 24 Mai 2024

Cabinet Diététique LACAZE
84300 LES TAILLADES
Tél : 06 08 03 76 83
04 90 52 266

Produits labellisés
Produits du terroir
Cuisiné sur place
Montage sur place
Haute valeur environnementale
Poisson frais
Pêche durable MSC
Produits AOP
BIO
Menu sans viande

Restaurant scolaire Ecole de la Combe – Les Taillades

Menus sous réserve d'être modifiés indépendamment de notre volonté